МОГИЛЕВСКИХЪ

ГУБЕРНСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Въ № 44-му.

ЗА 1850 ГОДЪ

ПРИГОТОВЛЕНІЕ КРАХМАЛА И ИСКУСТВЕННОЙ КАМЕДИ.

При нынѣшнихъ успѣшныхъ приложеніяхъ химіи къ работамъ фабричной промышленности, замѣчательны упрощенія и облегченія, сдѣланныя въ способахъ полученія многихъ продуктовъ изъ полевыхъ и огородныхъ растеній. Изъ числа ихъ мы на первый разъ приведемъ крахмалъ, искуственную камедь и патоку, добываемую изъ картофеля. Нѣсколько такихъ заводовъ устроенныхъ въ теченіе трехъ послѣднихъ лѣтъ въ среднихъ губерніяхъ, постепенно распространяютъ свою дѣятельность, и приносятъ владѣльцамъ несомнѣнныя, довольно значительныя выгоды.—Положительно можно сказать, что не только для сельскихъ хозяевъ, но и для уѣздныхъ горожанъ, при извѣстныхъ условіяхъ, изъ которыхъ главныя—удобное и выгодное пріобрѣтеніе первоначальныхъ матеріаловъ, и средства для сбыта изготовленныхъ продуктовъ,—особенно полезно заняться выдѣлкою камеди и крахмала, или полученіемъ патоки изъ картофеля. Съ этою цѣлію мы помѣщаемъ здѣсь описаніе новѣйшихъ способовъ, основанныхъ на выводахъ химіи для приготовленія слѣдующихъ растительныхъ продуктовъ.

Крахмалъ. Это общеизвѣстное вещество, потребленіе котораго болѣе и болѣе распространяется, можетъ почти съ равною выгодою приготовляться изъ пшеницы, картофеля, гороха и прочихъ сѣмянъ стручковыхъ растеній.

Крахмалъ изъ пшеницы. Изъ пшеничной муки, замѣшанной на холодной или при обыкновенной температурѣ, водѣ, дѣлаютъ тѣсто, которое завязываютъ въ плотный холщевый мѣшокъ и кладутъ въ кадку снабженную двумя днами, изъ которыхъ верхнее, удаленное отъ нижняго на нѣкоторое разстояніе, должно быть продиравлено многими отверстіями, а у нижняго дна ввертывается въ стѣнкѣ кадки втулка, для выпусканія изъ промежутка между днами собирающейся жидкости. По вложеніи мѣшка съ тѣстомъ въ кадку, наливаютъ на него исподоволь воду и продолжительно

разминаютъ его деревяннымъ толчейнымъ пестомъ, переворачивая во всѣ стороны мѣшокъ и приливая по-немногу новое количество воды, а собирающуюся между днами молочнаго цвѣта жидкость спускаютъ чрезъ втулку во вторую чистую высокую кадку, для полученія въ ней медленно осаждающагося и извлеченнаго изъ муки крахмала. Далѣе, на мѣшокъ наливается исподоволь новое количество воды, и разминаніе пестомъ продолжается до тѣхъ поръ пока совершенно перестанетъ выдѣляться блѣдномолочнаго цвѣта водянистая вытяжка. Тогда, для окончательнаго извлеченія всего крахмальнаго вещества, наливаютъ на мѣшокъ умѣренно подогрѣтую воду, а собирающуюся между днами самую слабую вытяжку присоединяютъ къ полученной первоначально и давъ всей собранной жижи въ продолженіе сутокъ отстояться во второй кадкѣ, сливаютъ прочь чистую воду, посредствомъ трехъ или четырехъ втулокъ, ввернутыхъ на разной высотѣ этой кадки,—между тѣмъ, какъ съ образовавшагося на днѣ ея осадка крахмала снимаютъ верхній слой, имѣющій обыкновенно менѣе чистый цвѣтъ, чѣмъ лежащій подъ нимъ бѣлый слой крахмала. Оба эти слоя кладутъ въ двѣ отдѣльныя промывныя кадки, въ которыхъ тщательно размѣшавъ ихъ съ холодною водою и не давъ имъ отстояться, вычерпываютъ ковшами и процѣживаютъ чрезъ рѣдкія сита, сплетенныя изъ мѣдной проволоки и обложенныя внутри холстиною. Каждое изъ такихъ ситъ вставляется въ отверзтіе ушата, въ комъ мѣстѣ, гдѣ воздухъ имѣетъ умѣренное и безостановочное движеніе. При большой фабрикаціи устроиваютъ для этой цѣли особую сушильню. Во всякомъ случаѣ просушка крахмала должна происходить въ тѣни, при лѣтней температурѣ воздуха въ возможно чистомъ пространствѣ, защищенномъ отъ пыли. Когда куски крахмала окрѣпнутъ такъ, что при сжиманіи въ рукахъ станутъ хрустѣть, то раздробляютъ ихъ на мельчайшіе кусочки, растирая большіе куски сквозь проволочныя сита, и все измельченное количество окончательно досушиваютъ. Изъ промывныхъ же водъ въ ушатахъ и кадкахъ получаютъ также нѣкоторое количество крахмала, для чего сливаютъ ихъ въ одну общую кадку, и по надлежащей отстойкѣ процѣживаютъ сквозь сита. Послѣ такой работы послѣдній остатокъ, состоящій изъ клейкой сѣроватой массы, есть ничто иное, какъ клейковина, смѣшанная съ древесиною, худо растворимая въ водѣ и служащая хорошимъ кормомъ скоту.

Крахмалъ изъ картофеля. Очистивъ картофель отъ шелухи и хорошо промывъ его въ водѣ, истираютъ его, для превращенія въ мякоть, или на большихъ ручныхъ теркахъ, когда фабрикація крахмала производится въ небольшомъ видѣ, или на теркахъ, дѣйствующихъ посредствомъ особаго механизма, устройство которыхъ одинаково съ механическими терками, употребляемыми на свеклосахарныхъ заводахъ для добыванія сока изъ свекловицы. Такія терки могутъ быть приводимы въ движеніе

ливаніе доскою и сушка, дѣлаются точно также, какъ и въ описанномъ выше способѣ полученія крахмала изъ пшеницы.

Обыкновенно въ одномъ фунтѣ сыраго картофеля содержится отъ 12 до 15 золотниковъ чистаго крахмала и отъ 81 до 84 золотн. древесины, которая по выжатіи крахмала остается въ мѣшкѣ, отдѣливъ изъ себя значительное количество водянистаго сока. Впрочемъ, содержаніе крахмала въ картофелѣ бываетъ весьма различно, не только въ разностяхъ этого растенія, но и въ одномъ и томъ же сортѣ, вырытомъ съ одного огорода. Такимъ образомъ изъ нарочно произведенныхъ, весьма точныхъ опытовъ надъ однимъ сортомъ картофеля найдено, что количество содержащагося въ немъ крахмала съ начала осени до наступленія зимы постепенно увеличивается, зимою остается неизмѣняемымъ, а весною снова начинаетъ уменьшаться. Изъ 100 фунтовъ такого картофеля извлечено крахмала:

въ Августѣ	10 фунтовъ,	въ Январѣ	17 фунт.
« Сентябрѣ	14 «	« Февралѣ	16 «
« Октябрѣ	15 «	« Мартѣ	15 «
« Ноябрѣ	16 «	« Апрѣлѣ	13 «
« Декабрѣ	17 «	« Маѣ	10 «

Крахмалъ изъ гороха. Промывъ хорошо горохъ водою, наливаютъ на него достаточное количество свѣжей воды, при обыкновенной температурѣ, и оставляютъ его подъ водою на четыре или на пять дней, въ тепломъ мѣстѣ, пока совершенно размякнетъ и станетъ легко растираться между пальцами. Потомъ размягченный горохъ, очистивъ его отъ шелухи, толкутъ въ толчеѣ, съ прибавленіемъ небольшаго количества воды. Когда истолченный горохъ превратится въ родъ жидкаго тѣста, послѣднее набиваютъ въ мѣшокъ и разминаютъ съ водою въ кадкѣ, снабженной двумя днами, изъ которыхъ верхнее продиравлено. По собраніи же изъ кадки крахмальной воды въ особый чанъ, отдѣляютъ осѣвшій крахмалъ отъ воды процѣживаніемъ чрезъ сита, а затѣмъ промываютъ и сушатъ также, какъ и добытый изъ пшеницы.

Искуственная камедь. Ежели крахмалъ исподоволь нагрѣвать, въ какой либо посудинѣ надъ спиртовою лампою, при безпрерывномъ мѣшаніи, не давая ему приставать ко дну и соблюдая осторожность, чтобы онъ нисколько не подгорѣлъ, то чрезъ нѣкоторое время онъ принимаетъ бурожелтый цвѣтъ и получаетъ новое свойство удобно растворяться въ водѣ и образовать слизисто-клейкій составъ, который обыкновенно называется жженымъ крахмаломъ, а также искуственною камедью, или лейокомомъ. Искуственная камедь нынѣче расходуется въ значительномъ количествѣ для сгущенія протравъ и красокъ въ набивномъ искусствѣ. Кромѣ того, она можетъ съ пользою употребляться при многихъ случаяхъ въ замѣнъ дорогой сенегальской и аравійской камеди. Есть нѣсколько способовъ приготовленія искусственной камеди, изъ которыхъ мы предпочли представить слѣдующіе три, какъ наиболѣе простые и доставляющіе удовлетворительные результаты.

По первому способу приготовляютъ густую смѣсь, примѣрно: изъ 1-го фунта крахмала, ½ фунта воды и отъ ⅛ до ¼ лота чистой крѣпкой водки. Такую смѣсь слѣдуетъ продолжительно размѣшивать деревянною лопаточкою въ каменной посудѣ до тѣхъ поръ, пока она приметъ видъ однородной тонкостертой слипшейся массы, которую, продержавъ на ровномъ и умѣренномъ огнѣ отъ получаса до одного часа, при безпрерывномъ мѣшаніи, для выдѣленія изъ нея всего количества крѣпкой водки въ видѣ паровъ,—продолжаютъ потомъ подогрѣвать сильнѣе до превращенія въ клейкую и слизистую блѣдножелтаго цвѣта камедь. Иные совѣтуютъ вышеозначенную смѣсь при безостановочномъ размѣшиваніи класть ровнымъ слоемъ на каменную плиту, предварительно нагрѣтую до такой степени, чтобы произошло шипѣніе, когда на плиту опустятъ каплю воды; потомъ мѣшаніе смѣси на плитѣ продолжать до

совершеннаго выдѣленія крѣпкой водки и до превращенія смѣси въ клейкокамедистую и слизистую массу.

По второму способу изъ картофельнаго крахмала, посредствомъ достаточнаго прокипяченія его въ опредѣленномъ количествѣ воды, изготовляютъ густой клейстеръ, въ которой приливаютъ часть чистаго купороснаго масла, количествомъ до ⅛ лота на 1 фунтъ крахмала. Кислота приливается въ горячій клейстеръ, при продолжительномъ размѣшиваніи, пока смѣсь сдѣлается достаточно жидкою, такъ, что будетъ удобно переливаться изъ одной посуды въ другую. Тогда разжиженный клейстеръ выливаютъ въ фаянсовый горшокъ, который вставляютъ въ чугунный котелъ, наполненный почти до трехъ четвертей своей вмѣстимости кипячею водою. Котелъ обыкновенно бываетъ вмазанъ въ какую-нибудь топку, и горшокъ ставится на днѣ его, на особой подставкѣ, или поддерживается при верхнемъ ободѣ подпорками. Огонь подъ котломъ требуется постоянный, чтобы вода безостановочно кипѣла, и когда замѣтятъ, что клейстеръ въ котлѣ обратился въ жидкую прозрачную массу, тогда прибавляютъ въ нее нѣсколько щепотокъ хорошо высушеннаго и истертаго въ тончайшій порошокъ мѣла для уничтоженія кислоты. По мѣрѣ прибавленія мѣла, массу сильно размѣшиваютъ, и когда увидятъ, что опущенный въ нее кончикъ синей окрашенной лакмусомъ бумажки не измѣняетъ своего цвѣта, что означаетъ окончательное уничтоженіе свободной кислоты, то разбавивъ небольшимъ количествомъ горячей воды и размѣшавъ, оставляютъ смѣсь на нѣкоторое время въ покоѣ, для осажденія изъ нея образовавшейся отъ кислоты сѣрнокислой извести. Послѣ чего, выдѣливъ осадокъ этой извести, процѣживаніемъ сквозь сито, обложенное фланелью,— полученную жижу выпариваютъ въ фаянсовой плоской чашѣ, поставленной въ чугунный котелъ, наполненный пескомъ и вмазанный въ топку; при чемъ выпариваніе останавливаютъ, когда получатъ стекловатый остатокъ, неимѣющій почти никакого вкуса. Этотъ остатокъ, по раствореніи его въ умѣренномъ количествѣ воды, производитъ прозрачную слизистую камедь,— извѣстную подъ названіемъ декстрина.

По третьему способу хорошій сортъ камеди изготовляется при содѣйствіи особаго мало изслѣдованнаго до сего времени вещества, извѣстнаго въ химіи подъ названіемъ діастаза. Сначала берутъ примѣрно: 1 фунтъ крупнаго ячнаго солода, обливаютъ его 8 фунтами теплой воды и полученный настой оставляютъ на теплой печи или лѣтомъ на солнцѣ до полу-сутокъ. Послѣ того этотъ настой смѣшиваютъ съ горячимъ крахмальнымъ клестеромъ, свареннымъ изъ 4-хъ фунтовъ картофельнаго крахмала и 26-ти фунтовъ воды, и вливъ эту новую смѣсь въ фаянсовый горшокъ, поставленный въ чугунный котелъ, вмазанный въ топку и наполненный кипяткомъ, подогрѣваютъ ее, однакожъ не выше 52 градусовъ Реомюра, до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается чрезвычайно жидкою и прозрачною. Тогда, прокипятивъ ее въ продолженіи получаса, процѣживаютъ горячую сквозь сито, обложенное холстиною, выпариваютъ въ чистомъ котлѣ до потребной густоты, и, вычерпавъ въ какія-либо посудины, ставятъ ихъ въ теплое мѣсто для совершенной просушки приготовленной такимъ образомъ камеди.

(Ж. Общ. Св.)

ОБЪЯВЛЕНІЯ.

Вышелъ въ свѣтъ VIII выпускъ Записокъ Археологическаго Общества, которымъ заключенъ второй томъ этого изданія, содержащій въ себѣ слѣдующія статьи:

I. Описаніе клада изъ золотоордынскихъ монетъ найденнаго близъ развалинъ Сарая. В. В. Григорьева,

II. Арабскія надписи въ Дербендѣ И. Н. Березина и П. С. Савельева.

III. Пайзе, или металлическія дощечки съ повелѣніями монгольскихъ хановъ. Доржи Банзарова, съ предисловіемъ и примѣчаніями П. С. Савельева.

IV. О знакахъ отличія за службу въ Россіи до временъ Петра Великаго. А. Б Лакіера.

V. О неизданной драхмѣ Артавазда, царя Арменіи И. А. Бартоломея.

VI. О древнихъ поселеніяхъ на сѣверозападномъ берегу Чернаго Моря. Э. Г. Муральта.

VII. О ходѣ монетнаго искусства въ Римѣ и Византіи П. П. Сабатье.

VIII. Куфическіе монеты, найденныя въ псковской губерніи В. В. Григорьева.

IX. Описаніе двухъ древнихъ серебряныхъ вазъ, хранящихся въ Императорскомъ Эрмитажномъ Музеѣ. Б. В. Кене.

X. Дополненія къ изслѣдованіямъ объ исторіи и древностяхъ города Херсониса Таврическаго Б. В. Кене.

XI. Памятники древности въ С. Петербургѣ и Павловскѣ: 1) Саркофагъ въ Строгановомъ саду; 2) Гробницы и другія древности въ Павловскѣ. Э. Г. Муральта.

XII. Хронологическое обозрѣніе древнихъ могилъ, находящихся по обѣ стороны Босфора Киммерійскаго. Э. Г. Муральта.

XIII. Неизданная монета Эвпатора II, царя босфорскаго. П. П. Сабатье.

XIV. Монеты афганскихъ султановъ Индіи, найденныя въ развалинахъ Сарая. В. В. Григорьева.

XV. О восточныхъ названіяхъ нѣкоторыхъ старинныхъ русскихъ вооруженій. Доржи Банзарова.

XVI. Описаніе неизданной китайской медали. З. Ѳ. Леонтьевскаго.

XVII. Археологическіе поиски въ развалинахъ Сарая, съ 1843 по 1849 годъ включительно. Изъ отчетовъ А. В. Терещенка; съ предисловіемъ и примѣчаніями П. С. Савельева.

XVIII Археологическіе поиски въ Литвѣ. Изъ донесеній Ѳ. С. Вильчинскаго.

XIX. Извѣстія о находкахъ монетъ и другихъ древностей въ Россіи, извлеченныя изъ свѣдѣній, доставленныхъ въ Общество.

XX. Объясненіе надписи на иконѣ, въ Смоленскѣ. И. П. Боричевскаго.

XXI. Описаніе нѣкоторыхъ новѣйшихъ монетъ и медалей.

Къ этому тому приложено 10 рисунковъ съ монетъ и древностей, кромѣ политипажей, помѣщенныхъ въ самомъ текстѣ.

Продается у книгопродавцевъ В. и Я. Исаковыхъ, П. Крашенинникова, И. Глазунова и Лоскутова, и въ конторѣ коммиссіонерства Языкова, по три рубли сер.

На третій томъ Записокъ принимается подписка по той же цѣнѣ у тѣхъ же книгопродавцевъ, у которыхъ можно получать также слѣдующія изданія Общества:

Изслѣдованія объ исторіи и древностяхъ города Херсониса Таврическаго. Сочиненіе Б. Кене. цѣна 4 руб. сер.

Записки Археологическо-Нумизматическаго Общества. Томъ первый. Цѣна 4 руб. сер.

МЕДИЦИНСКАЯ ГАЗЕТА РОССІИ.

будетъ издаваема (на нѣмецкомъ языкѣ) и въ будущемъ 1851 году подъ редакціею Докторовъ М. Гейне, Р. Кребеля и Г. Тильмана.

(Восьмой годъ.)

Цѣль этого періодическаго изданія и на будущее время остается таже. Она состоитъ въ томъ, что-бы изданіе это служило врачамъ всего государства средоточіемъ для быстрѣйшаго распространенія ихъ опытовъ, замѣчательныхъ наблюденій, вообще всего того, что касается до врачебной науки.

Медицинская газета будетъ заключать въ себѣ слѣдующіе отдѣлы:

I. СОЧИНЕНІЯ ОРИГИНАЛЬНЫЯ. Наблюденія надъ больными, испытаніе но-

ваго врачебныхъ средствъ, медико-топографическія извѣстія о городахъ Россіи и т. д.

II. КРИТИКА. Всѣ врачебныя сочиненія, выходящія въ Россіи, или могущія заслуживать въ Россіи особое вниманіе, будутъ подвергаемы безпристрастному разсмотрѣнію.

III. ФЕЛЬЕТОНЪ. Здѣсь вкратцѣ будетъ излагаемо все замѣчательное и новое по части врачебной науки, сообщаемое изъ заграницы и заслуживающее вниманіе врачей въ Россіи.

IV. РАЗНЫЯ ИЗВѢСТІЯ, какъ то: ВЫСОЧАЙШІЯ благоволенія повышенія въ чинахъ, некрологи и т. п.

V. БИБЛІОГРАФІЯ. Въ этомъ отдѣлѣ будутъ сообщаемы съ всевозможною скоростью свѣдѣнія о вновь выходящихъ въ Россіи и заграницею книгахъ, необходимыхъ для практическаго врача.

Медики, готовые своимъ участіемъ споспѣшествовать цѣли изданія, усердно приглашаются къ тому.

Сочиненія, на какомъ бы не было изъ употребительнѣйшихъ языковъ, могутъ быть прямо доставляемы въ Редакцію озыченной газеты, которая принимаетъ переводъ на себя.

Медицинская газета Россіи будетъ выходить еженедѣльно, по листу in 4.

Цѣна за годъ въ С. Петербургѣ 7 р. сер. Съ пересылкою въ губерніи 8 р. 50 к. сер.

Подписка принимается для живущихъ въ губерніяхъ въ мѣстныхъ почтовыхъ конторахъ.

ПОДПИСКА НА ПОЛУЧЕНІЕ САНКТПЕТЕРБУРГСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ ВЪ 1851 ГОДУ.

С. Петербургскія Вѣдомости, старѣйшее изъ Россійскихъ періодическихъ изданій, составляющее собственность Императорской Академіи Наукъ, въ 1847 году, какъ извѣстно, поступило въ завѣдываніе А. Очкина, бывшаго уже Редакторомъ этой газеты въ теченіи одиннадцати лѣтъ. Съ тѣхъ поръ Издатель-Редакторъ употреблялъ всѣ возможныя усилія для того, чтобы сдѣлать ее вполнѣ достойною просвѣщенныхъ читателей. Извѣстнѣйшіе наши ученые и литераторы не отказали ему въ своемъ благосклонномъ пособіи. Ихъ содѣйствіемъ и дружными усиліями своихъ постоянныхъ сотрудниковъ, ему удалось произвести, если не всѣ, то многія изъ улучшеній, который онъ считалъ необходимыми. Форматъ газеты былъ увеличенъ, планъ ея распространенъ, всемъ отдѣленіямъ ея придаваемы возможныя полнота и разнообразіе, и ежегодные отчеты Редакціи показываютъ, что въ С. Петербургскихъ Вѣдомостяхъ являлось много статей, обратившихъ на себя общее вниманіе, а подъ этими статьями много именъ, пользующихся заслуженною извѣстностію.

Одобрительные отзывы, которые мы не рѣдко имѣемъ удовольствіе получать отъ многихъ почтенныхъ особъ, и безпрерывное распространеніе круга нашихъ читателей ясно показываютъ, что усилія наши не остаются незамѣченными, что просвѣщенные цѣнители отдаютъ справедливость нашимъ трудамъ и успѣхъ соотвѣтствуетъ нашимъ ожиданіямъ. Это служитъ намъ наградою, но вмѣстѣ съ тѣмъ и поощреніемъ къ новымъ усиліямъ, и мы не остановимся на пути совершенствованій, на который однажды вступили. Въ послѣднее время мы имѣли честь пріобрѣсти новыхъ сотрудниковъ, которыхъ имена постепенно являлись и будутъ являться въ нашей газетѣ, постоянныхъ корреспондентовъ, которые сообщаютъ намъ важнѣйшія событія, случающіяся въ главныхъ городахъ нашего обширнаго отечества, а путешествіе Издателя и Редактора за границу, доставило ему возможность пріобрѣсти въ разныхъ мѣстахъ Европы корреспондентовъ, которые будутъ сообщать ему быстрыя и подроб-

ныя извѣстія о замѣчательнѣйшихъ явленіяхъ въ политической, ученой и литературной жизни Европы, излагая ихъ пріемъ не такъ, какъ дѣлаютъ иностранныя газеты, которыя всѣ болѣе или менѣе покоряются мнѣніямъ своей партіи, но съ полнымъ безпристрастіемъ людей, которые дорожатъ не выгодами своихъ единомышленниковъ, а только одною истиною.

Само собою разумѣется, что всѣ эти улучшенія увеличиваютъ и безъ того уже весьма значительныя издержки Редакціи, и потому почтенные наши подписчики, конечно, не посѣтуютъ на то, что для покрытія этихъ издержекъ мы слегка возвысили цѣну нѣкоторыхъ экземпляровъ нашей Газеты, не изъ корыстныхъ видовъ, но по необходимости.

При С. Петербургскихъ Вѣдомостяхъ издаются Прибавленія, которыя состоятъ изъ двухъ отдѣленій: казенныхъ и частныхъ извѣстій. Первыя печатаются по требованію правительственныхъ мѣстъ и лицъ, вторыя по желанію частныхъ людей.

Подписка на полученіе С. Петербургскихъ Вѣдомостей въ 1851 году принимается на слѣдующихъ условіяхъ. Можно подписываться, какъ въ 1849 и 1850 годахъ 1) на Газету съ Прибавленіями, и 2) на одну Газету, содержащую въ себѣ Внутреннія и Иностранныя извѣстія, Смѣсь, Фельетонъ и проч.

ЦѢНА.

Безъ доставки.

Газеты съ Прибавленіями

1. На годъ. . . . . 12 руб.
2. На полгода. . . . 7 «
3. На мѣсяцъ. . . . 1 « 25 коп.

Одной Газеты.

1. На годъ. . . . . 9 руб.
2. На полгода. . . . 5 «

На мѣсяцъ подписка не принимается.

Съ доставкою на домъ:

Газеты съ прибавленіями

1. На годъ . . . . 15 руб.
2. На полгода . . . 8 « 50 коп.
3. На мѣсяцъ . . . . . 1 50 «

Одной Газеты.

1. На годъ. . . . . . 12 руб.
2. На полгода . . . . 6 « 50 коп.

На мѣсяцъ подписка не принимается.

Съ пересылкою въ другіе города цѣна та же самая, какъ и съ доставкою на домъ; но Газетная Экспедиція С. Петербургскаго Почтамта не принимаетъ на себя пересылки экземпляровъ тѣмъ подписчикамъ, которые подписались менѣе чѣмъ на три мѣсяца.

Подписка принимается: въ С. Петербургѣ: въ Комитетѣ Правленія Императорской Академіи Наукъ; въ книжномъ магазинѣ П. А. Ратькова, на Невскомъ проспектѣ, у Полицейскаго моста, въ домѣ Голландской церкви; у Каменнаго моста, въ домѣ Оливье, внизу по канавѣ (входъ подлѣ воротъ); въ Отдѣленіи Городской Почты; въ Газетной Экспедиціи С. Петербургскаго Почтамта. Въ Москвѣ у И. В. Базунова, въ Одессѣ, у Г. Тотти.

Издатель и Редакторъ А. Очкинъ.

Отъ Кіевскаго губернскаго правленія объявляется, что по постановленію сего правленія, состоящее Кіевской губерніи въ Таращанскомъ уѣздѣ принадлежащее помѣщику Михайлѣ Езерскому и женѣ его Феодосіи Езерской недвижимое имѣніе—селеніе Черепинъ и деревня Черепинка, заключающее въ себѣ крестьянъ мужескаго 739 и женскаго пола 761 душу съ принадлежащею къ тому имѣнію землею, господскими строеніями, винокуреннымъ, сахарнымъ и кирпичнымъ заводами и другими угодьями, оцѣненное въ 106,229 руб. сер., приносящее годоваго дохода 9,622 руб. 90 к. сер., назначено въ продажу на пополнен. частныхъ и казенныхъ это имѣніе обременяющихъ долговъ, въ количествѣ 220,940 руб. 83¼ коп. сер., для этой продажи опредѣленъ въ присутствіи сего правленія срокъ торга 22 числа Января будущаго 1851 года съ трехдневною переторжкою.

Желающіе купить означенное имѣніе приглашаются для торговъ въ Кіевское губернское правленіе къ означенному сроку въ 11 часовъ утра; до того же времени можно разсматривать опись продаваемому имуществу въ семъ правленіи. (1)

При семъ нумерѣ Губернскихъ Вѣдомостей сыскныхъ прибавленій нѣтъ, а прилагаются для должнаго исполненія по губерніи полученныя изъ прочихъ Губернскихъ Правленій по роду сысковъ прибавленія вѣдомостей, именно: 1-е, объ отысканіи лицъ къ нумерамъ: Тамбовскихъ къ 42, С. Петербургскихъ къ 42, Вологодскихъ къ 42, Оренбургскихъ къ 42, Пермскихъ къ 42, Рязанскихъ къ 42, Курскихъ къ 42, Орловскихъ къ 42, Полтавскихъ къ 43, Смоленскихъ къ 43, розыскная статья Енисейскаго губернскаго правленія, и 2-е, о сыскѣ имѣній и капиталовъ: Тамбовскихъ къ 42, С. Петербургскихъ къ 42, Пермскихъ къ 42, Вологодскихъ къ 42, Курскихъ къ 42, Полтавскихъ къ 43 и Смоленскихъ къ 43.

Подписалъ: Вице-Губернаторъ Боборыкинъ.

Скрѣпилъ: Старшій Секретарь Пушкинъ.